

授業科目名称 : 給食栄養管理実習（実践的教育科目） 授業コード： 14625

授業科目英文名称： Practice in Administration in Mass Feeding

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分	
後期	3	1	選択	
担当教員				
山口 留美（実務経験のある教員）				
展開方法	実習			
ナンバリング	IB377			
添付ファイル				
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標		評価手段・方法	評価比率
専門力	臨床・福祉・介護分野における献立作成ができる。		授業態度 課題レポート	20% 20%
情報収集、分析力	病態別および疾病の合併に対応した献立作成ができる。		課題レポート	15%
コミュニケーション力	病態別および疾病の合併症に合わせて栄養評価データと傷病者の状態を関係づけ、栄養学的問題と栄養補給方法の説明と傷病者への具体的な献立作成の指導・説明ができる。		受講者の発表	10%
協働・課題解決力	病態別および疾病の合併症に対応した献立作成・調理ができる。		課題レポート 授業態度	10% 15%
多様性理解力	様々なライフステージや環境に応じ、柔軟に栄養管理や食事療法の考え方を持つことができる。		課題レポート	10%
出席			受験要件	
合計			100%	

授業のねらい	病態や疾患、また対象者の特徴を理解し、栄養管理の必要性を学ぶ。また、管理栄養士としての適切な献立提案および作成ができ、食事指導等に役立てるスキルと手技を修得することを目的とする。		
アクティブラーニングの類型	④、⑥、⑦、⑧、⑩、⑪		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明	・課題レポートは55%として評価する。また、内容に関係する課題を行い、課題のフィードバックについて次の回の授業で行う。受講者の発表は10%として評価する。 ・課題レポートについては、それぞれの疾患に対する栄養管理と食事療法の基本的事項を理解しているか、また栄養管理、食事療法の実践について理論的に説明が出来ているかを評価する。実習の課題レポート、発表への取り組みを評価する上で重視する。実習に臨む上での授業態度は35%として評価する。		
授業概要	本実習は病態別および疾病の合併に対応した献立作成を行う。担当教員の臨床における食事療法等の実務経験をもとに、実際の現場の中で実践可能な献立展開とそれを基にした調理計画を立案し4回の調理実習を実施する。患者の必要とする栄養管理、および患者満足度を向上させる食事の提供、集団給食の中での献立展開の基本を修得する。この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。		
教科書・参考書・指定図書	教科書：健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学（改訂第3版） 中村丁次 他編集（南江堂） 参考書：糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編（文光堂） 腎臓病食品交換表 第9版 黒川清 監修（医歯薬出版株式会社） 日本食品成分表 最新版 指定図書：健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学（改訂第3版） 中村丁次 他編集（南江堂）		
授業外における学修及び学生に期待すること	症例の病態・疾患を診療録・看護記録・検査データより判断し、各疾患のガイドラインに準じて個々の患者に必要な栄養管理計画を立案、献立を作成できる基礎と応用力を修得し、臨地実習における実践活動に役立てて欲しい。学習に関り、献立作成の能力を養うこと。また、実習中での携帯電話、メール等の不必要な使用は厳禁である。		
授業計画	回	テーマ	授業の内容
	1	献立作成の基本（1）	集団給食においての対象者の把握と食品構成の作成（演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。
	2	献立作成の基本（2）	食品構成に基づいた献立（演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 （課題）一般食の献立提出
	3	一般食（軟菜食・分粥食）	軟菜食・分粥食の概要。常食より展開（演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 （課題）軟菜食の献立提出
	4	減塩食	減塩食の概要。常食より展開（演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 （課題）減塩食の献立提出
予習・復習			

5	糖尿病食（1）	常食から糖尿病食への献立展開 （演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	糖尿病食展開について予習。糖尿病食展開の復習。
6	糖尿病食（2）	糖尿病食の行事食献立作成 （演習）授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 （課題）糖尿病食の献立提出	糖尿病食品交換表について予習。糖尿病食への展開について復習。
7	病院給食・展開食調理実習 （5分菜）	5分菜食献立の調理実習	5分菜食について予習。5分菜食について復習。
8	資料作成	献立作成上必要となる食材についての資料作成	食材についての資料準備と資料まとめ。
9	資料作成	献立作成上必要となる食材についての資料作成と次回の調理作業工程表作成	食材についての資料準備と資料まとめ。
10	病院給食・展開食調理実習 （糖尿病行事食）	作成した糖尿病の行事食の調理実習	調理工程について予習。調理作業について振り返りを行う。
11	資料作成	献立作成上必要となる食材についての資料作成	食材についての資料準備と資料まとめ。
12	資料作成	献立作成上必要となる食材についての資料作成	食材についての資料準備と資料まとめ。
13	資料作成	献立作成上必要となる食材についての資料作成	食材についての資料準備と資料まとめ。
14	減塩食・資料作成	次回の調理作業工程表作成と献立作成上必要となる食材についての資料作成	食材についての資料準備と資料まとめ。資料提出。
15	病院給食・展開食調理実習 （減塩食）	減塩食の調理実習	調理工程について予習。調理作業工程について復習。